

イベントなどで食品を取り扱う模擬店出店時の食品衛生対策について

1. 取扱う食品について

食品の調理を行う場合

- (1) 出店場所において調理を行う場合は、加熱（焼く、煮る、揚げる）などの簡単な行為のみを行うこと。（延ばしたりこねたりは出来ません）
- (2) 原材料は仕入れ時に表示を確認し、定められた保存方法で保管すること。（特に要冷蔵、冷凍）
- (3) 野菜の洗浄、カット等の仕込みは、出店場所で行わず、原則として食品営業の許可を受けた施設で行うこと。
- (4) 前日調理は行わないこと。
- (5) 提供する食品は、加熱調理食品のみとし、生ものの提供は行わないこと。

取り扱う食品、許可業種の具体例

業 種	品 目
飲食店営業	カレーライス・牛丼・おでん・豚汁・けんちん汁・こんにゃく煮・焼鳥・いか焼・焼きとうもろこし・フランクフルト・貝焼・焼魚・お好み焼・たこ焼・じゃがバター・シュウマイ・焼きそば・うどん・そば・ラーメン・フライドポテト・唐揚げ・焼き餅・お雑煮・ビール・日本酒・焼酎・梅酒
喫茶店営業	かき氷・甘酒・コーヒー・清涼飲料水・ディッシャーアイスクリーム
菓子製造業	あげ餅・今川焼・焼だんご・どら焼き・ドーナツ・大学芋・焼まんじゅう・蒸しまんじゅう・べっこう飴・果実飴・カルメ焼・おしるこ・チョコバナナ
そうざい・弁当類販売業	他所（食品営業許可を受けた施設）で製造したそうざい・弁当類（容器包装入り）の販売の許可

※Q たこ焼と今川焼を製造する場合は、飲食店営業と菓子製造業の両方の許可が必要か？

A イベント会場で喫食される食品に限定されていることから、飲食店営業のみの許可で足りるものとします。

食品の販売を行う場合

- (1) 販売する食品は、食品営業許可を受けた施設において製造・加工されたもので、容器包装された食品のみとする（露出販売は行わない）。
- (2) 仕入れ時に表示を確認し、定められた保存方法で保管、陳列すること。（特に要冷蔵、冷凍）
- (3) 手づくり食品等の無料配布等を行う場合は、保存性のある食品のみとし、衛生的な製造場所において製造・加工したものであること。

2. 出店場所の設備等について

- (1) 出店場所はテント等を設置し、直射日光、ほこり等を避けるため三方囲い等の配慮をすること。
- (2) 床面は清掃しやすい構造・材質の場所が望ましい。（やむを得ず土砂等の場合はシートを使用する）
- (3) 手洗設備として蛇口付きのポリタンク（20ℓ程度）、排水を受けるバケツ、消毒効果のある手洗用液体石鹸、ペーパータオル、アルコールスプレーを準備し、現場では、すぐ使用できるような状態にしておくこと。
- (4) 食器類は使い捨てのものとすること。
- (5) 原材料を含め温度管理の必要なものを取り扱う場合はクーラーボックス等を使用する。
- (6) 食品に手指が接触する作業を行う場合は使い捨てのビニール手袋等を用いること。
- (7) フタ付きのポリバケツをゴミ処理用に設置すること。

3. 食品取扱者について

- (1) 事前に保菌検査（検便：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157）を実施すること。
- (2) 清潔な白衣・帽子・三角巾を着用すること。
- (3) 手指に傷のある者及び健康状態に異常のある者（風邪、下痢・嘔吐等）は、調理業務に従事しないこと。
- (4) 爪を短く切り、指輪・マニキュア・腕時計を着用しないこと。
- (5) 調理場や販売所内で喫煙・喫食しないこと。
- (6) 作業場内には調理従事関係者以外は立ち入らせないこと。